

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.

MARCA:

SABOKAR

PROCEDENCIA:

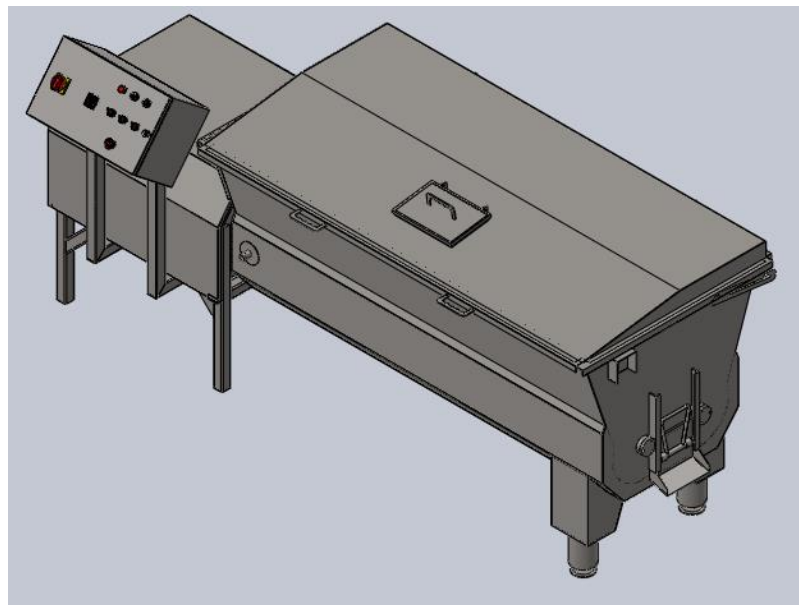
MEXICANA

REFERENCIA:

COOCKER 800

APLICACIONES:

ES UN EQUIPO DISEÑADO PARA
HOMOGENIZAR, AMASAR, HILAR Y COCER
QUESO DE PASTA HILADA O FUNDIDA.



PRODUCTOS A PROCESAR:

- QUESO EXTENDIDO 100% ANALOGO: QUESOS DE PASTAS HILADAS O SEMI-MADURADOS, UTILIZANDO PROTEINAS DE LECHE, FECULAS, GRASA VEGETAL, ETC.
- QUESOS EXTENDIDOS MEZCLADOS CUAJADAS NATURALES.

CARACTERISTICAS:

- EQUIPO ROBUSTO, DE PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO SIMPLES QUE FACILITAN EL MANTENIMIENTO.
- ESTRUCTURA 100% ACERO INOXIDABLE ANSI 304 (PIEZAS QUE NO ESTAN EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO, PUEDEN SER EN MATERIALES DIFERENTES).
- DESCARGA CENTRAL DEL PRODUCTO MEDIANTE UNA GUILLOTINA ACCIONADA MANUALMENTE.

- POSEE 2 HELICOIDALES IMPULSADOS POR MOTORREDUCTORES INDEPENDIENTES QUE GARANTIZAN UN DESPLAZAMIENTO UNIFORME DEL PRODUCTO, PARA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGENEA Y UNA MEJOR COCCION.
- ARRANQUE POR MEDIO DE VARIADOR DE VELOCIDAD.
- COCCION DE MEZCLAS EN CORTOS TIEMPOS DE OPERACIÓN.
- CALENTAMIENTO MEDIANTE VAPOR SUMINISTRADO A DIMPLE JACKET.
- INDICADOR Y CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL.
- APLICACIÓN DE TEFLON GRADO ALIMENTICIO.
- **GARANTIA 12 MESES.**
- **EL CONTROL DEL EQUIPO PUEDE SER ANALOGO (CON BOTONERAS) O DIGITAL (CON PANTALLA TOUCH).**



47-47-25-6084 y 33-37-20-2613



shernandez@sabokar.com.mx

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.



ASPECTOS TÉCNICOS:

- SUMINISTRO ENERGIA ELECTRICA TRIFASICA 220V - 440V.
- POTENCIA TRANSMITIDA POR DOS MOTORREDUCTORES SUMITOMO DE 5HP.
- CAPACIDAD DE 800KG.
- VELOCIDAD MINIMA 13RPM, VELOCIDAD MAXIMA 50 RPM.
- TRANSMISION DE POTENCIA MEDIANTE COPLER CATARINA.
- PESO APROXIMADO DEL EQUIPO 850KG.

MANTENIMIENTO E INDICACIONES

- REVISION PERIODICA DESGASTE DE CHUMACERAS.
- REVISION PERIODICA DE NIVEL DE ACEITE DE MOTORREDUCTOR.
- REVISION DE DESGASTE EN LA EMPAQUETADURA DE TEFLON TRENZADO.
- PRESION DE VAPOR 1.5 KG/CM²
- REVISION DE DESGASTE DE LIGA DE VITON DE GUILLOTINA.
- REVISION PERIODICA DE BUJES DE NYLAMID DE HELICOIDALES.
- LUBRICACION DE MOTORREDUCTOR CON ACEITE SAE 85W-140 API GL-5

DIMENSIONES DE EQUIPO.

COTAS	DISTANCIA EN MM	REFERENCIAS
A	3200	LARGO MAXIMO
B	1330	ALTURA DEL PISO A TAPA CERRADA
C	1520	ALTURA DEL PISO A TABLERO
D	1490	ANCHO TOTAL
E	210	ANCHO DE COMPUERTA DE SALIDA
F	180	ALTURA DE COMPUERTA DE SALIDA
G	1250	ALTURA DE PISO A TINA
H	2120	ALTURA TOTAL CON LA TAPA ABIERTA
I	400	ALTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO
J	270	ALTURA DE ESCALON

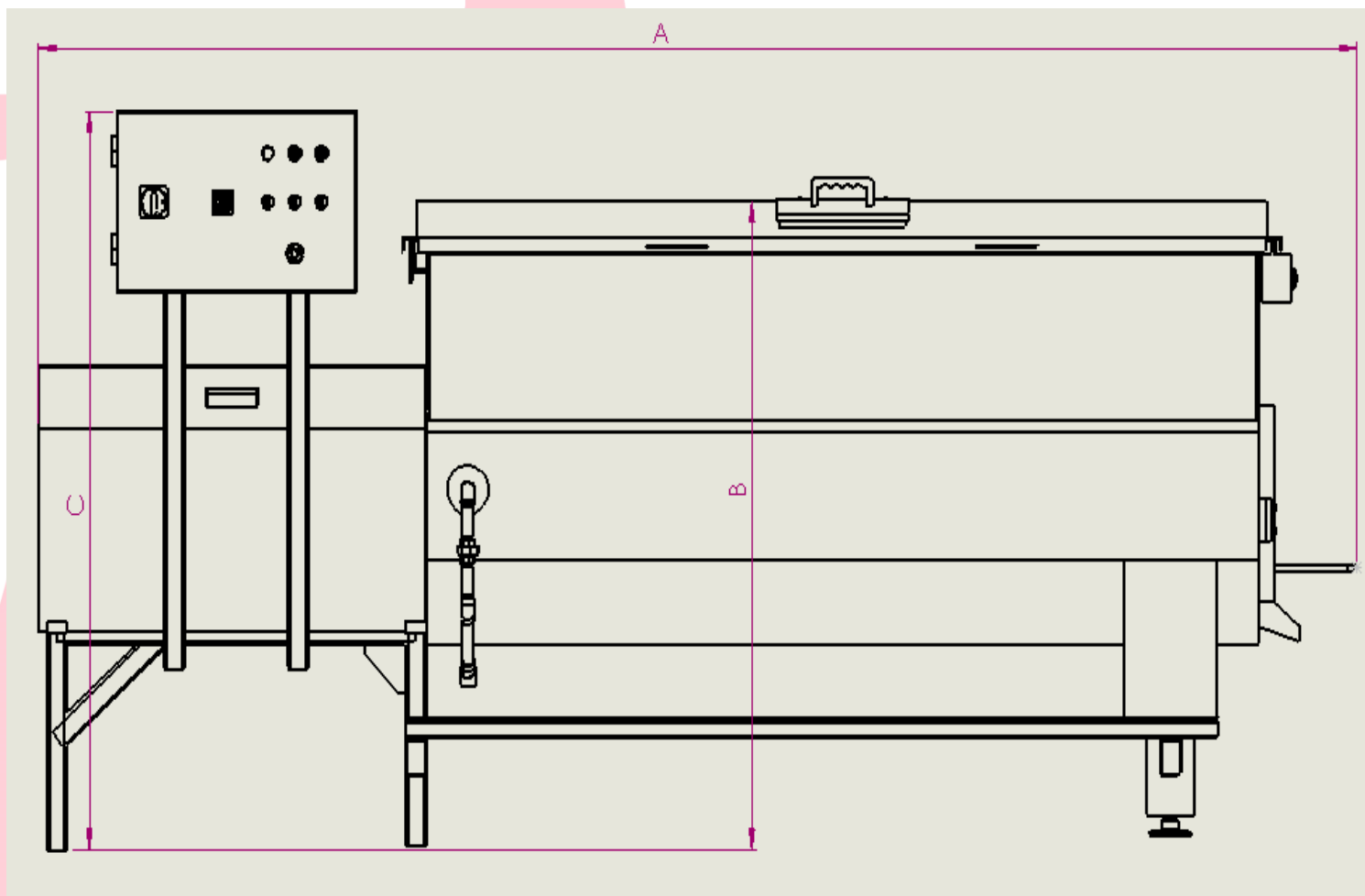
47-47-25-6084 y 33-37-20-2613 shernandez@sabokar.com.mx

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410

Lagos de Moreno, Jalisco.

www.sabokar.com.mx

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.

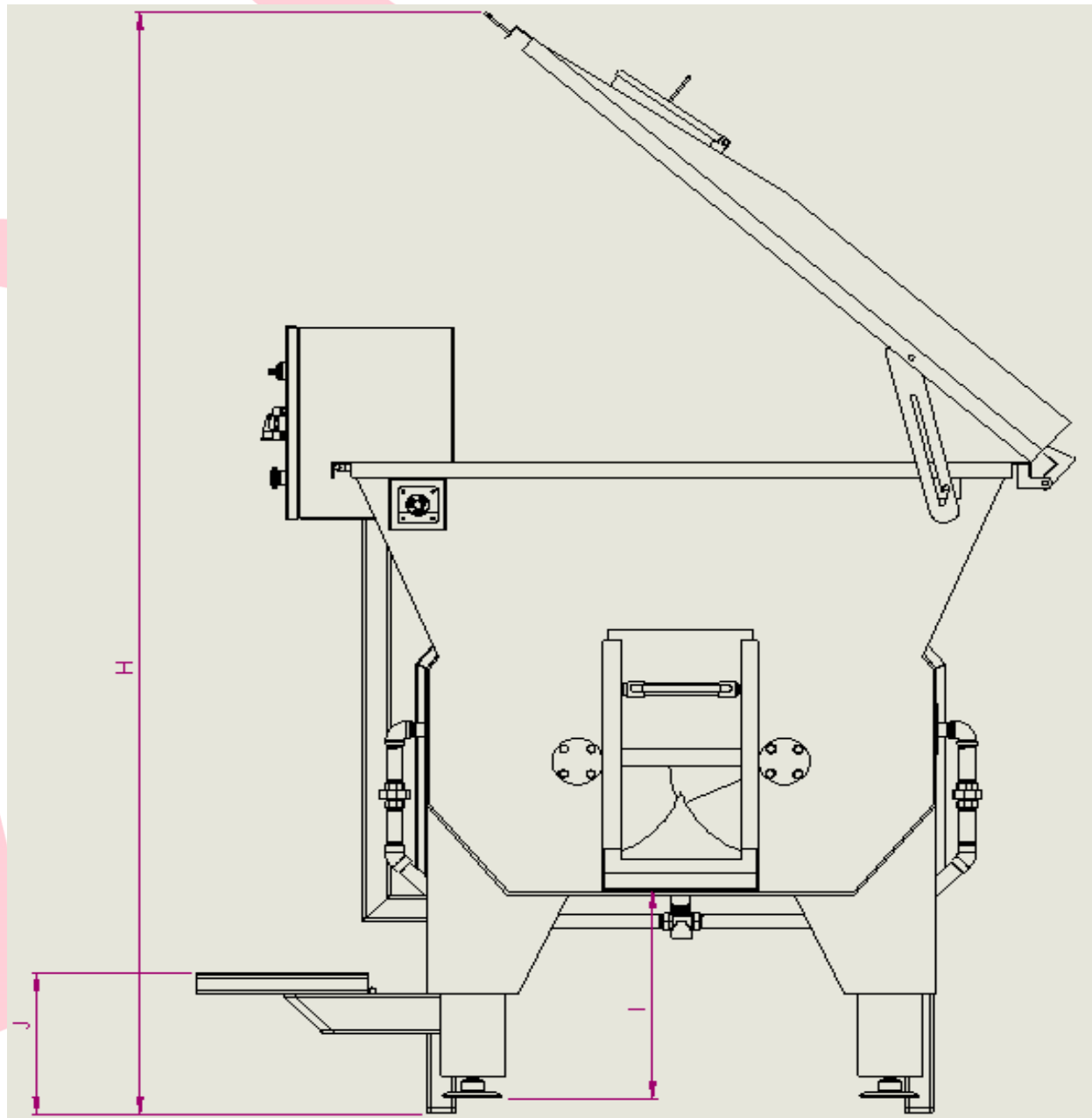


☎ 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613 ✉ shernandez@sabokar.com.mx

Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410
Lagos de Moreno, Jalisco.

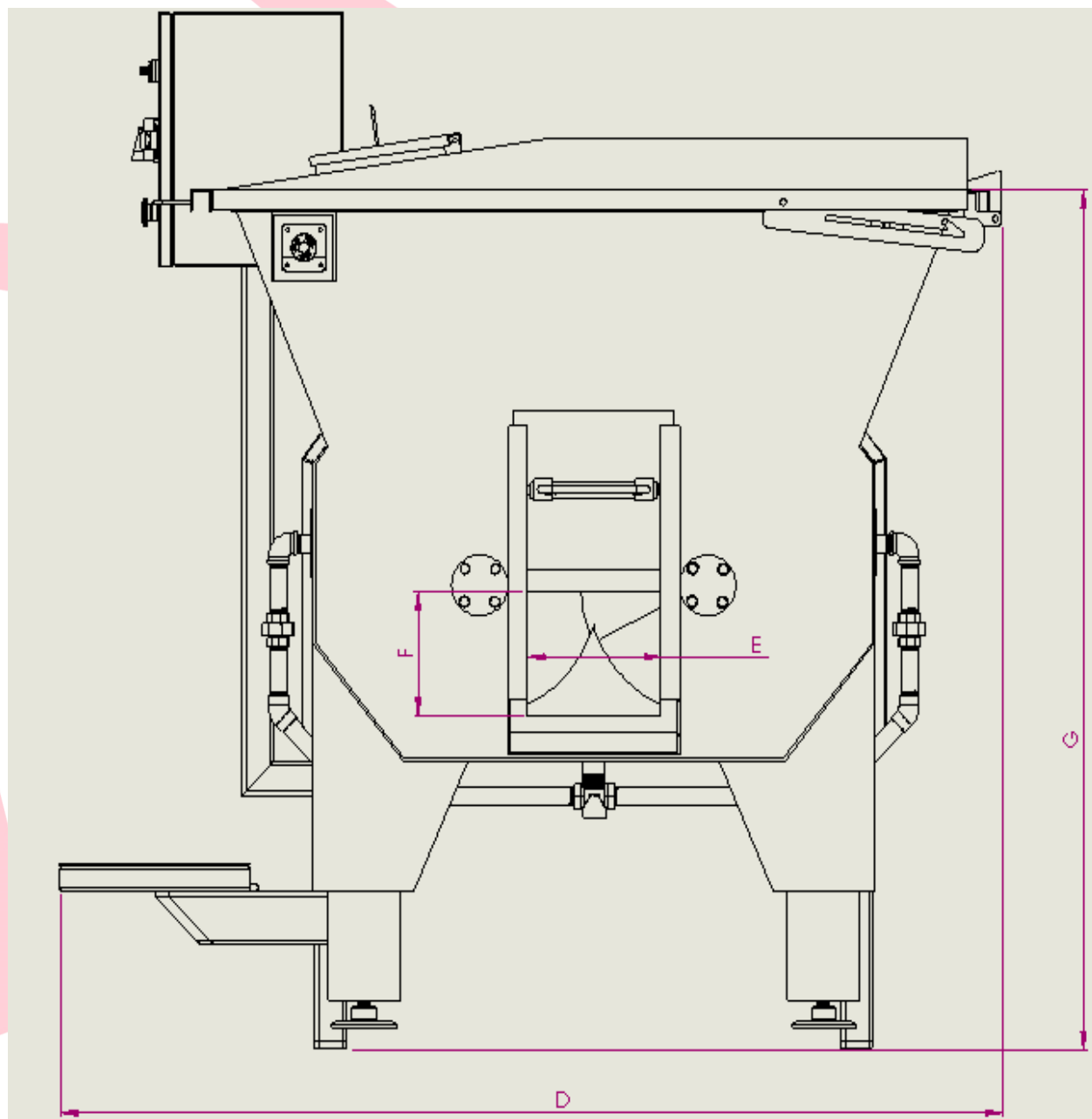
www.sabokar.com.mx

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.



 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613  shernandez@sabokar.com.mx
Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410
Lagos de Moreno, Jalisco.

SABOKAR empresa dedicada al diseño, manufactura y venta de equipos para la industria alimenticia.



 47-47-25-6084 y 33-37-20-2613  shernandez@sabokar.com.mx
Tlaxcaltecas #56 Col. La Adelita. CP 47410
Lagos de Moreno, Jalisco.